



R E S T A U R A N T
Het Wapen van Medemblik



Hotel
MEDEMBLIK

Stel uw eigen à la carte menu samen uit onze kaart ^(*)

3-gangen keuzemenu € 32,50 p.p.

2-gangen keuzemenu € 27,50 p.p.

U kiest een combinatie van een voorgerecht of soep, vervolgens één van onze hoofdgerechten en tot slot nog een lekker dessert.

Wanneer de samenstelling van uw menu geen voordeel oplevert dan wordt de laagste prijs berekend.

(*) voor sommige gerechten geldt een meerprijs op de menuprijs.



Voor groepen vanaf 10 personen maken wij een verkleinde kaart om een keuze uit te maken.

VOORGERECHTEN € 10,95

Rundercarpaccio

Grana Padano | pompoenpitten | pesto

Dungesneden kalfsmuis

gebakken coquille | rode biet | appel | zwarte pepermayonaise

Gerookte zalm

tartaar van makreel | zoetzuur van radijs | groene asperges | piccalillymayonaise

Met honing gegratineerde geitenkaas

pruimencompote | notencrunch

SOEPEN € 6,75

Ossenstaartsoep

bosui | notenolie

Bospaddenstoelen-mosterdvelouté

crostini | Italiaanse ham

Bouillabaisse

fruit de mer | crème fraîche van saffraan

Wij serveren brood en boter bij onze voorgerechten en soepen.

Wapenlicious Chef's Choice € 14,95 p.p.

Heerlijke proeverij van koude en warme amuses | te bestellen vanaf 2 personen |
(als u dit voorgerecht wilt bestellen in het menu dan geldt een meerprijs van € 5,00 p.p.)

HOOFDGERECHTEN

Vis € 19,95

Gebakken kabeljauw (menu meerprijs + € 2,00)

coquilles | pasta | spinazie | saus van saffraan

Gebakken heilbot

dim sum van gamba | couscous | saus van kreeft en koriander

VLEES € 21,50

Gegrilde runderentrecote (menu meerprijs + € 2,00)

bospaddenstoelen | polenta | jus de veau

Gebakken varkenshaas

buikspek | aardpeer | spinazie | jus van sjalot

Gebraden tamme eendenborst

pastinaak | witlof | jus van Port

VEGETARISCH € 17,50

Aardappel-groententaart

blauwe kaas | crème van aubergine | groene asperges | Hollandaisesaus

Wij serveren een salade en een aardappelgarnituur bij onze hoofdgerechten.

DESSERTS € 6,50

Dame Blanche

vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom

Sinaasappel-vanille crème brûlée

bloedsinaasappelijis | kletskep

Stoofperenhangop

gebakken appel | crumble van witte-chocoladekoekjes

Cheesecake van stroopwafel

cranberrycompote | pistache-ijs

DESSERTWIJNEN

voor de begeleiding van onze heerlijke desserts

- Moscato d'Asti, Piëmonte, Italië
Voor bij de dessert met fruit en sorbetijs. Fris en licht mousserend € 3,95 per glas
- Muscat de Riversaltes
Goede begeleider bij uw romige ijsdesserts of crème brûlée € 3,95 per glas

PLATES & SALADES

Gemarineerde kipspies € 16,95

satésaus | friet | mayonaise | sla

Sliptong € 22,50 (menu meerprijs + € 2,00)

friet | salade | mayonaise

Salade vis € 16,95

gerookte vissoorten | gamba's | groene appel | frisse dressing

Salade gegratineerde geitenkaas € 16,95

geroosterde paprika | groene appel | cashewnoten | honing-mosterddressing

Wij serveren brood en boter bij onze salades.

Koffie- en theekaart

Fleur de Café thee € 1,95

12 soorten 1^e kwaliteit thee

ZWARTE THEE	<u>Earl Grey Superior</u> Zwarte thee met het geliefde Bergamotaroma, een bloemige klassieker <u>Ceylon OP Naturel</u> zwarte thee uit de Ceylon hooglandtuinen, geeft een lichte thee
GROENE THEE	<u>Sencha Lemon</u> Groene thee met citroengras, citroenstukjes, citroenschil en citroengranulaat <u>Jasmin Pearls</u> De Phoenix Dragon Jasmin Pearls zijn met de hand gerolde Jasmijn theeparels. Zeer fijn geurend en sensationeel van smaak! <u>Sencha Cactus vijf</u> Groene thee met cactus, vijg, meloen, papaya, ananas, mango, zonnebloem- en korenbloesem
ROOIBOSTHEE	<u>Rooibos Naturel</u> Heerlijke Afrikaanse thee zonder cafeïne, rijk aan anti-oxidanten <u>Rooibos African Orange</u> Smakelijke frisse melange van rooibos, honeybush, sinaasappelschil en Sinaasappelbloesem <u>Rooibos Zoete Zonde</u> Rooibosthee met rozenblaadjes, frambozen en vanille
KRUIDENTHEE	<u>Nana Mint</u> Marokkaanse munt, heeft een frisse oorspronkelijke (spearmint) smaak. Zonder een menthol bijmaak. <u>Zorgeloos</u> Rustgevende mix van venkel, kamille, sinaasappelschillen, appel, kaneel, gember, lindebloesem, brandnetel, jeneverblad, sinaasappelbloesem en kruidnagel <u>Mannen actief</u> een kruidenmix van kaneel, venkel, gember, rozemarijn, pepermuntblad, kardemon, zoethout, zwarte peper en selderie
SPECIALE THEE	<u>Keizers 7 kostbaarheden</u> Een melange van groene en zwarte thee, met rozenbloemblad en zonnebloembloesem en perzik

Lekkere koffie's

- Dockumer kofje** € 4,95 (Sonnema beerenburg), **French Coffee** € 6,95 (Bols sinaasappellikeur)
Irish coffee € 6,95 (Jameson Irish whiskey), **Caffé Amaretto** € 5,95 (Amaretto di Saronno)
Jamaican Coffee € 5,95 (Tia Maria) en **Russian Coffee** € 4,95 (Stolychnaya vodka)
Café DOM € 6,50 (D.O.M. Benedictine likeur)

Gezelschappen (*)

Voor gezelschappen stellen wij een menu samen. Hieronder vindt u een aantal van onze mogelijkheden. Als u vragen heeft of u wenst een groepsdiner te reserveren, richt u zich alstublieft tot de bediening. Zij kunnen u verder van dienst zijn.

Indien nodig maken wij graag een afspraak om de invulling met u door te nemen. Wij zenden u graag onze menu's toe.

* * * *

Menu à la carte 3-gangen € 32,50 p.p.

Voor groepen vanaf 10 personen maken wij een verkleinde kaart om een keuze uit te maken.

* * * *

Culimenu 5-gangen € 39,50 p.p.

5-gangen verrassingsmenu

* * * *

Zuiderzeemenu 3 gangen € 19,50 p.p.

- menu met soep, hoofdgerecht met vlees/vis-keuze en koffie of thee

Wapenmenu 3 gangen € 24,50 p.p.

- menu met soep, hoofdgerecht met vlees/vis-keuze en dessert

Radboudmenu 3 gangen € 27,50 p.p.

- menu met voorgerecht, hoofdgerecht met vlees/vis-keuze en dessert

- *De menu's met een keuze zijn vanaf 10 tot 20 personen;*
- *Indien u een keuze wenst met een groep groter dan 20 personen, dan dienen we die keuze uiterlijk 7 werkdagen voor uw diner, onder begeleiding van een namenlijst, te ontvangen;*
- *Op basis van onze seizoenskaart kunnen ingrediënten van menu's wisselen;*
- *Diëten of allergieën dienen wij ook een week van te voren te vernemen.*

(*) Voor gezelschappen gaarne uiterlijk 3 dagen van te voren het juiste menu reserveren. Voorkeuren van tafels of ruimtes kunnen wij alleen op basis van beschikbaarheid en groeps grootte toezeggen.

High Tea's

High Tea (vanaf 20 tot 100 p.): voor een verjaardag, (huwelijks)jubileum of personeelsmiddag.

Met de High Tea wordt u in de watten gelegd. We beginnen met een buffet zoet lekkers en staan er 4 soorten thee klaar. 1 uur later wordt het hartige buffet toegevoegd met een keuze aan warme en koude hapjes (1).

De High Tea duurt ca. 2 uur. De gewenste tijden kunnen we natuurlijk aan uw wensen aanpassen. Met een ontvangst en borrel kunnen we de High Tea tot een middagprogramma of een receptie uitwerken.

- € 21,50 per persoon (2)
- € 12,50 kinderen van 4 tot en met 10 jaar (Kinderen van 0 tot en met 3 jaar zijn gratis)

High Bubbels (vanaf 2 p.)

De High Bubbels is een gepaste invulling voor een middag gezellig borrelen in Het Wapen van Medemblik. Wij serveren een fles Prosecco met daarbij een schaal met hartige, warme en koude hapjes en amuses (6 p.p.).

- € 15,00 per persoon (3)

Afternoon Tea (vanaf 2 tot 20 p.): voor een verjaardag, vrijgezellendag of een gezellige middag.

Tijdens de Afternoon Tea wordt u door ons lekker verwend. We beginnen met een assortiment zoete hapjes, gepresenteerd op mooie borden met daarbij een potje koffie of thee p.p. (4). Na ca. 3 kwartier serveren wij een drankje (1) en presenteren wij borden met smakelijke warme en koude hartige hapjes.

De Afternoon Tea duurt ca. 1,5 uur. De gewenste tijden kunnen we natuurlijk samen met u aanpassen. Met een ontvangst en een borrel kunnen we de Afternoon Tea tot een langer middagprogramma uitwerken.

- € 15,25 per persoon (5)

- (1) dranken tijdens de borrel worden u op basis van werkelijk verbruik berekend;
- (2) incl. zoet en hartig hapjes buffet en theebuffet.
- (3) incl. fles Prosecco en fles water per 2 personen en hapjes.
- (4) voor gezelschappen vanaf 8 personen plaatsen wij een theebuffet.
- (5) incl. zoete en hartige hapjes en 1 potje thee of koffie p.p.